

Salvar La Geria es un proyecto promovido por el Cabildo de Lanzarote, en el que participan empresas y personas que quieren ayudar a conservar este espacio natural protegido. Con esta ayuda, divulgamos el valor de este paisaje y conseguimos que personas con discapacidad se integren en el mercado laboral realizando labores de mantenimiento y recuperación de fincas. La Geria es pasado, presente y futuro. Disfrútala y protégela.



Edita:
Salvar La Geria

Texto y diseño:
www.juntaletras.es

Imagen de portada:
César Manrique: 'El viento', 1950
©Fundación César Manrique, Lanzarote

Financia:
Salvar La Geria y Sonidos Líquidos

Colabora:
Consejo Regulador de Vinos
D.O. Lanzarote

EL SECRETO DE *La Geria*

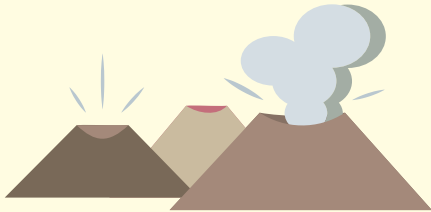
— TIERRA DE PARRA Y VOLCÁN —



Guía didáctica para 1º y 2º ciclo de Primaria

1 LLEVARSE BIEN CON EL VOLCÁN

Hace muchísimos años, en 1730, los volcanes de Timanfaya explotaron y empezaron a echar lava. La piedra derretida se movió muy despacio y los pueblos y cultivos se cubrieron de ceniza.



Todavía hoy, en 2014, varias partes de Lanzarote siguen sepultadas por los restos de aquellas erupciones.

→ ¿Cómo llamamos a la ceniza volcánica?

_O_E

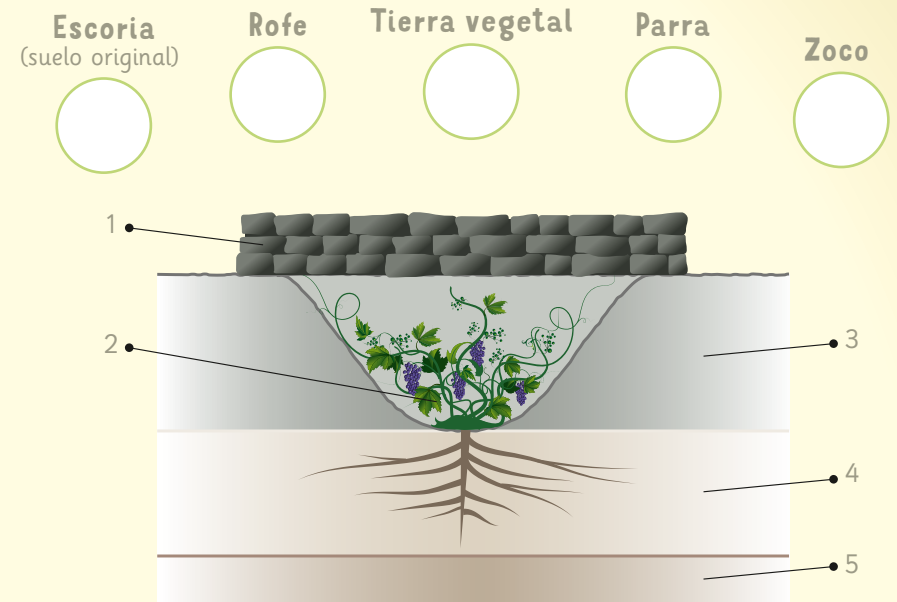
Sabes su nombre. Pero, ¿conoces su secreto? No es mágico pero lo parece. Fue descubierto por los campesinos y no fue fácil, porque al principio el rugido de la tierra los llenó de miedo. ¿Dónde plantarían las papas y el millo? ¿Con qué se alimentarían si todas las plantas habían muerto bajo la ceniza?

Los campesinos empezaron a observar. Al cabo de los días, se dieron cuenta de que entre la arena negra... ¡la vegetación brotaba de nuevo!

El rofe no es lo que parece. Ese es su secreto. Es capaz de guardar el frescor de la noche, la bruma que llega del mar y las pocas gotas de lluvia que caen. Con esa humedad, alimenta las plantas. Los campesinos volvieron a sonreír e inventaron un nuevo sistema de cultivo en hoyos. Así nació La Geria.

El cultivo en hoyo tiene varias capas, como una tarta.

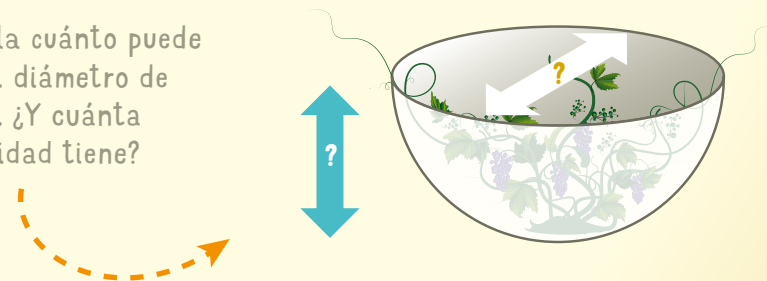
→ Señala cada una de ellas:



→ ¿Con qué se construyen los zocos?

→ ¿Por qué tienen forma de media luna?

→ Calcula cuánto puede medir el diámetro de un hoyo. ¿Y cuánta profundidad tiene?



2 La vendimia (¡NO SIN MI CAMELLO!)

La vendimia es la recolección de la uva. Es un trabajo muy laborioso: bajar hasta el hoyo, agacharse, elegir los mejores racimos, cortarlos, subir y bajar pequeñas laderas...

La de Lanzarote es la primera que se hace en todo el hemisferio norte. Empieza a mediados de julio y dura hasta septiembre.

La Geria produce muy pocos kilos de uva porque el cultivo en hoyo no permite usar máquinas: todo el trabajo se realiza de forma manual.

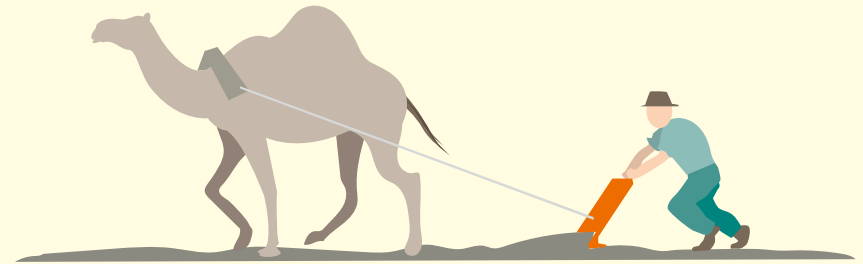
A pesar de todo el trabajo, se vive como una fiesta y siempre termina con un buen almuerzo.

→ ¿Qué día se celebra la fiesta de la vendimia en La Geria?



Foto: Álvaro de la Torre

→ Mira estos dibujos. ¿Qué son? ¿Para qué sirven?



→ Hoy usamos coches, tractores y camiones, pero antes se usaban camellos. ¿Sabes cómo llegaron a Lanzarote estos animales?

→ La Geria no existiría sin la ayuda del camello: nivelaba suelos, transportaba material... Pero, ¿a qué velocidad camina?

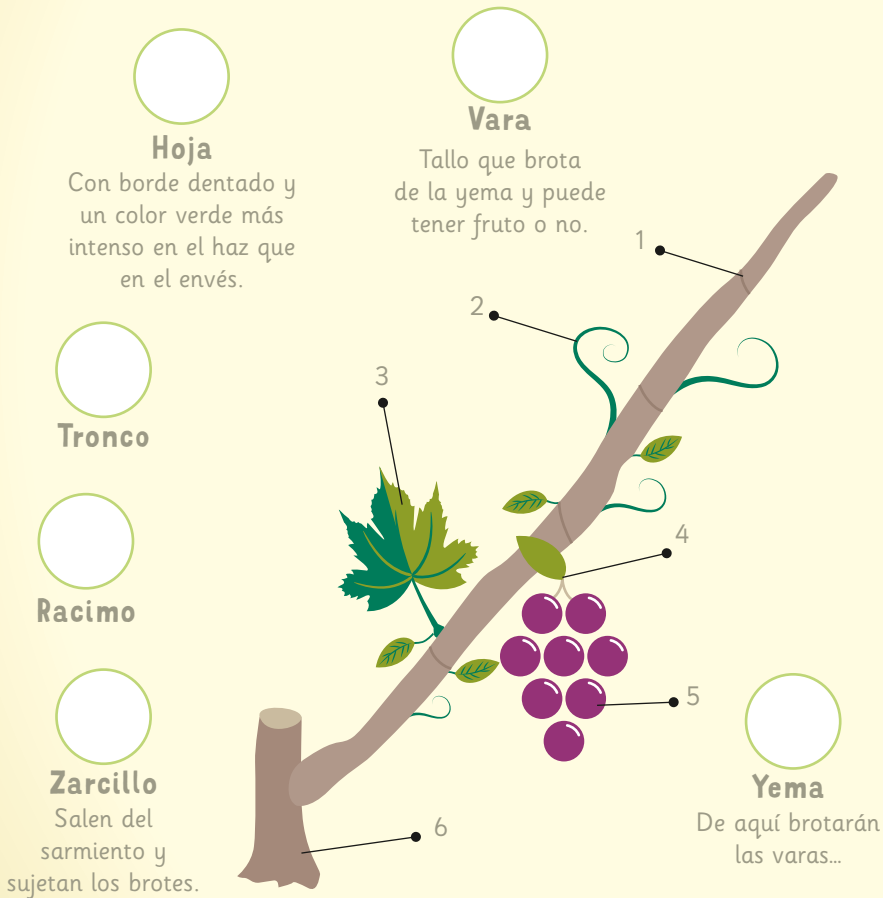
→ En casos de necesidad, aguantan mucho sin beber. ¿Cuántas horas, cuántos días?

3 LA UVA

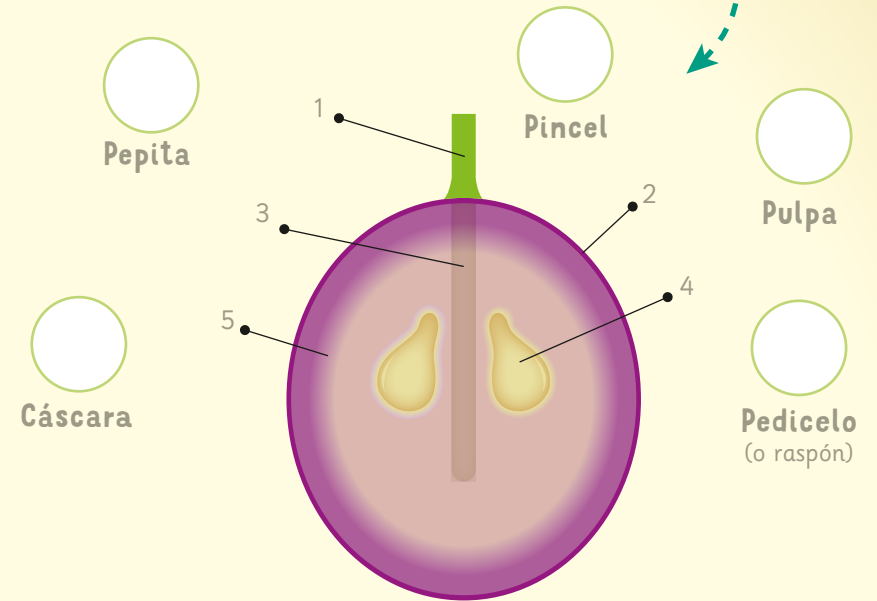
La planta de la vid y los árboles frutales tienen unas raíces perfectas para crecer en enarenados.

La vid es una planta leñosa (su tronco es tan duro como la madera). El tronco transporta el alimento (savia), almacena reservas como si fuera una pequeña alacena y se encarga de sujetar la planta.

➔ Acabas de ver una vid de cerca, señala sus partes:



➔ Seguro que comiste uva no hace mucho. ¿Recuerdas cuándo: en fin de año, en verano? Señala qué partes tiene el fruto:



➔ Las uvas pueden ser blancas o negras. En Lanzarote, hay siete variedades tradicionales. Completar sus nombres:

M_LV_S_A V_LC_N_C_

M_SC_T_L

DI_G_

L_ST_N BL_NC_

L_ST_N N_GR_

B_RR_BL_NC_

NEGRAMOLL (también conocida como M_L_TA)

4 LOS HABITANTES DE LA GERIA

¿Sabes que La Geria es una zona de especial protección para las aves? Aquí pasan los inviernos: vienen desde países fríos del norte de Europa, buscando un buen clima. ¿No harías lo mismo?

→ En La Geria podemos encontrar casi la mitad de la flora que existe en la isla. ¿Sabes identificar estas plantas?



Malvas



Líquén



Guayabo



Tabaiba



Higuera



1



2



3



4



5

Fotos: Aula de la Naturaleza de Máguez (3), Juan Cazorta (5)

→ Estos son algunos de los animales que podemos ver en La Geria. A veces los escuchamos o los vemos pasar con rapidez. Hay que ser tranquilo y respetuoso para verlos. Asocia cada imagen con su nombre correspondiente.



Saltamontes



Lechuza común



Musaraña



Cernícalo



Lagartija



Camachuelo trompetero



Ilustraciones: Santiago Alemán. Foto (1): G. Peña. SEO Birdlife.

5 MES A MES

→ Cada mes la vid necesita un cuidado. ¡Igual que tú! Piensa qué cosas diferentes haces cada mes del año. ¿Empiezas a jugar a fútbol? ¿Vas a la playa? ¿Comes truchas de batata?

Fecha	La vid	Tú
Del 20 de enero al 20 de febrero	Poda. Es tradición hacerla en la luna menguante de febrero.	
Marzo	Limpiar, quemar restos de poda y abonar.	
Marzo-abril	Azufrear para evitar las plagas y despampanar (quitar las varas que no van a sacar racimo).	
Mayo	Vigilar que la vid no tenga plagas, ni enfermedades.	
Mayo y junio	Limpiar las barricas y preparar la bodega para recibir la uva.	
Julio, agosto y septiembre	Vendimia a primera hora de la mañana.	
Octubre	Limpiar y arreglar zocos, excavar hoyos.	
30 noviembre	Probar el vino.	
Diciembre	Limpiar los hoyos de las hojas caídas y prepodar.	

→ En La Geria hay ocho bodegas que forman parte del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Lanzarote. Están flotando en este caldo de letras... ¡Encuéntralas!

(Los Bermejos, La Florida, La Geria, El Grifo, Martínón, Rubicón, Stratvs y Vega de Yuco)

T	S	D	O	U	D	E	R	R	A
T	O	I	A	S	P	E	I	S	V
A	J	G	T	F	L	E	Y	I	E
B	E	A	I	R	E	G	A	L	G
E	M	S	T	E	N	O	G	A	A
S	R	Y	A	S	E	R	O	F	D
A	E	O	L	N	I	N	C	L	E
V	B	S	C	F	E	S	A	O	Y
I	S	A	O	A	T	E	M	R	U
S	O	F	T	E	A	P	I	I	C
T	L	U	V	O	S	M	O	D	O
R	U	B	I	C	O	N	X	A	G
A	B	E	T	A	B	I	N	A	S
T	M	C	U	S	D	L	D	T	E
V	E	O	I	N	K	E	T	A	D
S	L	M	A	R	T	I	N	O	N

6

¿CÓMO SE ELABORA UN VIÑO ?



El vino es el producto que obtenemos cuando los azúcares del mosto se transforman en alcohol. Este proceso se llama fermentación y lo realizan las levaduras que se encuentran en la piel de la uva.

→ Estas son las partes más importantes de la elaboración del vino. Usa la lógica y ordénalas. ¿Por dónde empezamos?

Embotellar. Su propio nombre lo dice.



Vendimiar. ¿Recuerdas en qué meses se hace y en qué consiste?

Despalillar. Hay que quitar los restos vegetales del racimo y elegir las uvas a mano. Como nuestra producción es artesanal y pequeña, tiene que ser muy buena.

Prensar. Es el momento de pisar las uvas y estrujarlas para obtener zumo de uva (mosto).

Fermentar. Es la parte más delicada: el azúcar de la fruta se convierte en alcohol. Hay que controlar la temperatura y el tiempo, como cuando hacemos un bizcochón.

Macerar. Un vino puede saber a fruta, a mineral... La maceración dirá el sabor y el color del vino.



Filtrar. ¿Sabes que antiguamente se usaban sábanas de lino para filtrar? ¿Qué puede significar?

Trasegar. Hay que separar el líquido de los restos sólidos que quedan en el fondo de los tanques donde se trabaja el vino.

Existen otras formas de disfrutar la uva:

Mosto. Es el zumo de la uva, que es muy rico en vitamina E. No tiene alcohol porque todavía no se ha transformado en vino.
→ ¿Conoces este refrán?

“Por agosto, ni es vino ni es m_____, en San Andrés v_____ es”

Aguapata. Es el primer vino que se obtiene y hay que beberlo pronto porque si no, se echa a perder. El aguapata da nombre a unas fiestas de la isla. ¿Dónde y cuándo se celebran?



Pasa. Uva secada al sol. Se utiliza en repostería. ¿Las has probado en ensalada? ¿Qué otros alimentos secamos al sol en Lanzarote?

Vinagre. Se obtiene de la fermentación ácida del vino.

Cuando el vino se estropea se dice que el vino se "pica" y se convierte en v_____



El vinagre también se puede usar para abrillantar el cabello, calmar las picaduras o desinfectar.

7 CURIOSIDADES Y CONCLUSIONES

Un lagar es el sitio donde se pisa la uva para transformarla en vino. En la bodega más antigua de Canarias (año 1775) tienen uno. → ¿Cómo se llama? Una pista: como esa llave de metal que abres cuando quieres lavarte...

___ R ___

En Arrecife aparecieron sitios donde se trabajaba con vino y aguardiente. Muchos estaban cerca de la playa del Reducto y dieron nombre a un barrio y a un colegio. → ¿Sabes cuál?

___ D _____

→ Vamos a situarnos en el mapa de la isla. ¿Sabrías localizar La Geria? Dibuja un círculo alrededor. ¿Y Timanfaya?

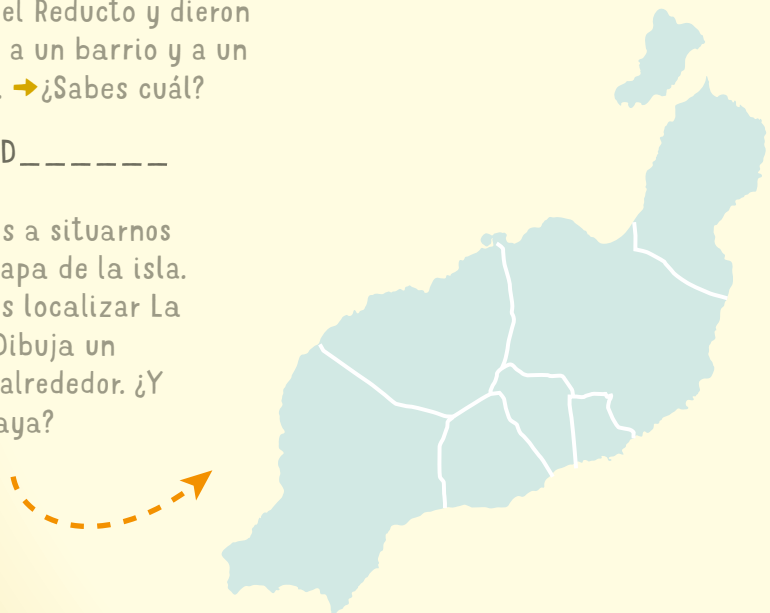
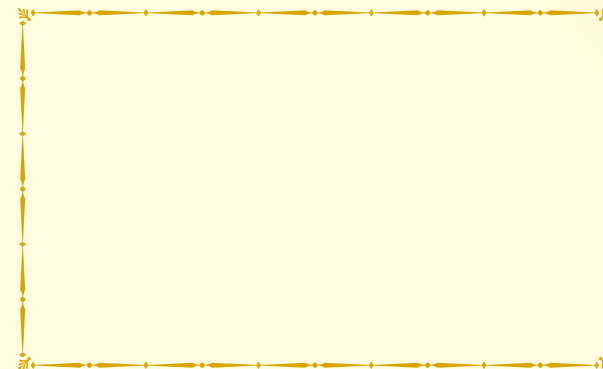
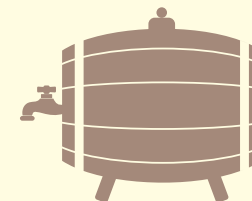


Foto: Hugo Rodríguez

Las bodegas son sitios donde se guarda y cría el vino. A veces encargan a un artista que dibuje la etiqueta de una botella de vino. ¿Podrías hacerlo tú? ¿Qué imagen dibujarías en la etiqueta de un zumo de uva? ¿Qué nombre le pondrías?



En San Bartolomé está el único taller de tonelería de la isla. Un tonel es un recipiente para transportar y guardar líquidos. Antiguamente, se cepillaba y se cubría de gofio. → ¿Para qué?



← Un bodegón no es una bodega grande. Este es de un pintor italiano que hacía retratos con frutas, verduras y objetos. Se llamaba Giuseppe Arcimboldo.

→ ¿Sabes quién pintó la imagen de nuestra portada? ¿A qué paisaje de Lanzarote corresponde?

C _____ N _____ / _____ R _____

8

¿QUIERES SABER MÁS?

¿Sabes que comer uva nos ayuda a estar más sanos? Nos da energía y aumenta nuestras defensas para que estemos fuertes.

En Lanzarote hay cinco formas de cultivar la vid:

En chaboco

La variedad de vid que necesita más humedad (la moscatel) se planta en los huecos de la lava (chabocos).



En parral

Se coloca en alto, sobre una estructura de madera, para que la uva reciba más aire.

En hoyo

Es la forma tradicional y común en La Geria

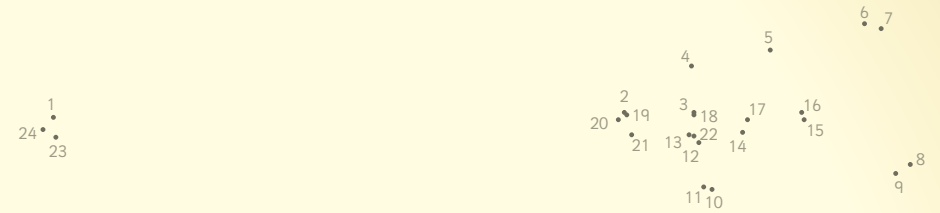
En zanja

En línea recta, con una capa de rofe poco profunda, que crea pasillos por los que puede pasar un tractor.



Fotos: Beatriz Socas

Los aperos de labranza son las herramientas que usamos, desde tiempos antiguos, para trabajar el campo. Aunque hoy utilizamos aparatos modernos, hay algunos que son insustituibles. → Une los puntos y verás cómo se forma un instrumento de labranza tradicional. ¿Cómo se llama?

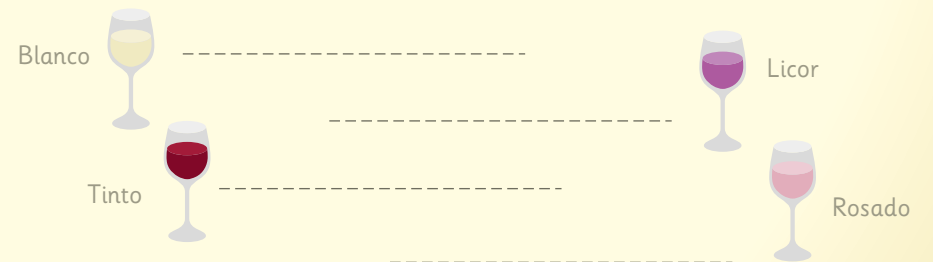


→ ¿Y estos tres aperos? ¿Qué son y para qué se utilizan?



El color del vino depende del tipo de uva que usemos y de su fabricación. Relaciona cada vino con su color y piensa....

→ ¿Hay algo a tu alrededor que tenga un tono parecido?:



La Geria es un espacio agrícola volcánico, único en el mundo. En sus 5.255 hectáreas se practica el cultivo artesanal de la vid, en hoyos protegidos por zocos (semicírculos de piedra construidos a mano, que detienen la fuerza del viento alisio y protegen la la parra).

Este paisaje vitivinícola tan singular es obra de los profesionales del campo, que ya en el siglo XVIII supieron investigar la tierra nueva originada por las erupciones, respetarla y trabajarla.

En 1987, La Geria fue declarada Parque Natural y en 1994 adquirió categoría de espacio natural protegido. Se extiende por cinco municipios –Yaiza, Tías, Tinajo, San Bartolomé y Teguiise– y alberga las bodegas con mayor producción de Lanzarote, adscritas al Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Lanzarote.

La cosecha de uva en Lanzarote oscila entre los 1,8 y los 2,5 millones de kilos. Hoy existen alrededor de 1.500 hectáreas de viña en toda la isla. La Geria es un perfecto ejemplo de desarrollo sostenible practicado desde hace casi tres siglos y un valioso patrimonio etnográfico y paisajístico.

OBJETIVOS

- Conocer el sistema de cultivo de La Geria y sus valores
- Conocer las características de la uva y del vino
 - Aprender el vocabulario relacionado con la parra, la vendimia y la bodega
 - Ver cómo influye la actividad relacionada con la vid en la sociedad insular

Contenidos

1. Llevarse bien con el volcán

Entre 1730 y 1736, las erupciones de Timanfaya cubrieron de ceniza los valles interiores de la isla, sepultando pueblos y cultivos. Al tiempo, el agricultor observó que la vegetación volvía a brotar y descubrió que el rofe era capaz de conservar la humedad. Diseñó un sistema de cultivo en hoyos para la vid y para los árboles frutales. Nació así el espectacular paisaje de La Geria.

El rofe tiene múltiples propiedades: conserva la humedad, aporta nutrientes minerales, protege el suelo de la erosión y es un excelente aislante térmico. Una de las tareas habituales del viticultor es evitar que se deslice hasta el fondo del hoyo y entierre la parra. Esa tarea se llama ‘levantamiento’. El hoyo puede alcanzar los 3 metros de profundidad y los 10 metros de diámetro.

- Escoria (5), rofe (3), tierra vegetal (4), parra (2) y zoco (1).

2. La vendimia (¡no sin mi camello!)

- Tractor y camello tableando (tablear: nivelar el suelo enarenado con rofe volcánico).
- Los camellos llegaron a Lanzarote en el siglo XV, desde África. Vinieron amarrados a los barcos, nadando y sufriendo los ataques de los peces. Fueron el principal aliado de los campesinos.
- Es un animal de andares “cansinos” (4 km/h) pero infatigables: no se cansa casi nunca.
- Si están acostumbrados, los camellos pueden aguantar 10 días sin beber.

3. La uva

- Malvasía volcánica, Moscatel, Diego, Listán blanca, Listán negra, Burrablanca, Negra-moll (también conocida como mulata).
- Vara (1), zarcillo (2), hoja (3), yema (5), pulgar (6), yema (7), racimo (8) y tronco (9).

4. Los habitantes de La Geria

- Guayabo (1), liquen (2), tabaiba (3), higuera (4) y malvas (5).
- Camachuelo (1), musaraña (2), lagartija (3), lechuza (4), cernícalo (5) y saltamontes (6).

5. Mes a mes

- Pedicelo (1), cáscara (2), pincel (3), pepita (4) y pulpa (5).

S
O
J
E A I R E G A L G
M G A A
R R F D
E I L E
B F O Y
S O R U
S O I C
T L D O
R U B I C O N A
A
T
V
S M A R T I N O N

6. ¿Cómo se elabora el vino?

- Filtrar es dejar pasar un líquido a través de un objeto con poros, que retiene las partículas sólidas. El colador sería el filtro de nuestro zumo de naranja.
- Refrán: mosto y vino
- Las fiestas de Aguapata se celebran en El Islote, a finales de septiembre y principios de octubre.
- Secamos al sol el pescado (jareas) y la fruta (los higos).

7. Curiosidades y conclusiones

- El Grifo.
- El barrio y el colegio de La Destila.
- Usaban el gofio para hacerlas impermeables.
- Es el mural *La Vendimia* pintado por César Manrique en 1950, para el restaurante del Parador de Turismo, hoy Aula Magna del centro asociado de la UNED.

- Es el paisaje de La Geria.

8. ¿Quieres saber más?

El vino es un producto obtenido de la uva que tiene siglos de antigüedad. Está presente en todas las artes (la literatura, el cine, la pintura...).

Hacer un buen vino es un arte en sí mismo. En los últimos años, el vino ha cobrado un papel fundamental en el mundo del turismo, la cosmética y la gastronomía.

- Escardillo, tijerilla y cesta de vendimia.